

Vinification sans intrant

Public cible

viticulteurs

Objectifs

Maîtriser la fermentation de ses vins tout en limitant les intrants

Pré-requis

Aucun pré-requis nécessaire

Contenu

Jour 1 :

- Quelle maturité des raisins et pour quoi faire
- Rôle, place, intérêts et limites du soufre pendant les vinifications
- Déroulement d'une vinification sans « sulfites ajoutés »
- Dégustation et discussion autour de différents itinéraires techniques
- Levurage, pied de cuve, levures indigènes, levures non saccharomyces
- Réflexions autour des arrêts de fermentation : les apports azotés, le cuivre, retours sur le bois en vinification

Jour 2 :

- La fermentation malo-lactique et son rôle dans la stabilité à venir du vin
- Sensibilisation aux phénomènes Oxydo réducteurs dans le vin pour mieux appréhender l'élevage
- Rôle, place, intérêts et limites des différents contenants en matière d'élevage
- Dégustation et discussion autour de différents itinéraires techniques
- Déroulement d'un élevage sans « sulfites ajoutés »
- Préparation des vins à la mise en bouteille en agriculture biologique : quand l'éthique rencontre le pratique

Modalité d'enseignement

présentiel

Dates, lieux et intervenants

06 févr 2024 12330 Marcillac-Vallon

09:30 - 17:30 (7hrs)

date à définir (7hrs) 12330 Marcillac-Vallon

Financier(s)



Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

Adhérent 420€

Non adhérent 420€

Non agricole 420€

gratuit pour les agriculteurs éligibles
VIVEA

Plus de renseignements

Loïc DOMINICE

Filiere.veg@aveyron-bio.fr

APABA

06 66 04 27 29

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

Marc SCHMITT, Œnologue, conseiller en vinifications
sans intrant au laboratoire Duo-Oenologie

Marc SCHMITT, Œnologue, conseiller en vinifications
sans intrant au laboratoire Duo-Oenologie